



PRALINA
experience

ΠΡΩΙΝΟ ΜΕΝΟΥ | BRUNCH MENU
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΜΕΝΟΥ | LUNCH MENU
ΒΡΑΔΙΝΟ ΜΕΝΟΥ | DINNER MENU



PRALINA
experience

ΠΡΩΙΝΟ ΜΕΝΟΥ | BRUNCH MENU



ΖΕΣΤΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ ESPRESSO | HOT ESPRESSO BEVERAGES

ESPRESSO

Μονό | *Single*

Διπλό | *Double*

AMERICANO

MACCHIATO

Μονό | *Single*

Διπλό | *Double*

CAPPUCCINO

LATTE

FLAT WHITE

MOCHA

AFFOGATO

CARAMEL MACCHIATO

ΚΡΥΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ ESPRESSO | ICED ESPRESSO BEVERAGES

FREDDO ESPRESSO

ICED AMERICANO

FREDDO CAPPUCCINO

ICED LATTE

ICED FLAT WHITE

ICED MOCHA

ICED CARAMEL MACCHIATO

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο.

Εναλλακτικά, επισκεφθείτε την σελίδα

For allergens scan here or visit:

<https://www.pralinacy.com/pralina-experience>





ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ | FILTER COFFEE

CLASSIC

V60

FRENCH PRESS

COLD BREW

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΚΑΦΕ ΓΙΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ ESPRESSO & ΦΙΛΤΡΟΥ | COFFEE OPTIONS FOR ESPRESSO & FILTER BEVERAGES

PRALINA

100% Arabica με πλούσιο σώμα, ισορροπημένη οξύτητα και μακράς διάρκειας επίγευση | *100% Arabica with rich body, balanced acidity and long aftertaste*

DECAF

100% Arabica αποκαφεϊνοποιημένος με διαδικασία απαλλαγμένη από χημικά (Swiss Water Process) | *100% Arabica decaffeinated by chemical free procedure (Swiss Water Process)*

COLOMBIA

Μοναδικής προέλευσης, με πλούσιο σώμα, γλυκιά οξύτητα, αίσθηση καστανής ζάχαρης και επίγευση καραμέλας βουτύρου | *Single origin, with rich body, sweet acidity, sense of brown sugar and butter caramel aftertaste*

JAMAICA BLUE MOUNTAIN

Μοναδικής ποικιλίας, ισορροπημένος με απαλή οξύτητα, μεταξένια υφή και τόνους σοκολάτας και φιστικιών Βραζιλίας | *Single variety, well balanced, with soft acidity, silky texture, notes of chocolate and Brazilian nuts*

ΚΟΡΙ LUWAK

Από ηφαιστιογενή εδάφη της Σουμάτρα, γήινος, γευστικά μοναδικός και πολύπλοκος | *From the volcanic Sumatran soil, earthy, unique and complex*

ΠΡΟΣΘΕΤΑ | EXTRAS

Δόση εσπρέσο | *Espresso shot*

Σιρόπι καραμέλα, βανίλια, φουντούκι | *Caramel, vanilla, hazelnut syrup*





ΑΛΛΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΚΑΦΕ | OTHER COFFEE BEVERAGES

CYPRUS COFFEE

Μονός | *Single*

Διπλός | *Double*

INSTANT HOT COFFEE

INSTANT ICED COFFEE

Διαθέσιμη επιλογή ντεκαφεϊνέ | *Available also in decaf*

ΦΑΚΕΛΑΚΙΑ ΤΣΑΓΙΟΥ | TEA SACHETS

ζεστά - κρύα | *hot - iced*

MAYPO ΤΣΑΪ | BLACK TEA

English breakfast

Earl grey imperiale

ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΣΑΪ | GREEN TEA

Μέντα | *Mint*

Special jasmine: μείγμα πράσινου τσαγιού και λουλουδιών |
Blend of green tea and flowers

Special gunpowder: μείγμα δυνατού πράσινου τσαγιού |
Blend of strong green tea

ΒΟΤΑΝΑ & ΦΡΟΥΤΩΔΗ (ΧΩΡΙΣ ΚΑΦΕΪΝΗ) | HERBAL & FRUITY (CAFFEINE FREE)

Χαμομήλι | *Camomila*

Κόκκινο τσάι Cape town Rooibos | *Cape town Rooibos tea*

Infuso frutti di bosco: με φρούτα του δάσους | *with forest fruits*





ΦΥΛΛΑ ΤΣΑΓΙΟΥ | LOOSE LEAF TEA

ζεστά - κρύα | hot - iced

ΜΑΥΡΟ ΤΣΑΪ | BLACK TEA

Te Tat'jana: τσάι ρωσικού τύπου | *Russian style tea*

ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΣΑΪ | GREEN TEA

Matcha: ρόφημα από πράσινο τσάι σε σκόνη | *Tea drink from green tea powder*

ΒΟΤΑΝΑ & ΦΡΟΥΤΩΔΗ (ΧΩΡΙΣ ΚΑΦΕΪΝΗ) | HERBAL & FRUITY (CAFFEINE FREE)

Infuso notti in Tibet: μείγμα γλυκάνισου με αρώματα φρούτων και φλούδες κίτρων |
Blend of elderberry with fruity aromas and citrus peels

ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ ΤΣΑΓΙΟΥ | TEA INFUSIONS

ζεστά - κρύα | hot - iced

DETOX GREEN TEA

Πράσινο τσάι με γιασεμί, μέλι, φρέσκια πιπερόριζα και δυόσμο
Jasmine green tea, honey, fresh ginger and mint

TURMERIC IMMUNE

Κουρκουμάς, μέλι, πιπερόριζα, φέτες από λεμόνι και δεντρολίβανο
Turmeric, honey, ginger, lemon slices and rosemary

EXOTIC TEA

Τσάι βοτάνων Notti in Tibet, μέλι, φρούτα του πάθους και δεντρολίβανο
Herbal tea Notti in Tibet, honey, passion fruit and rosemary





ΧΥΜΟΙ | JUICES

FRESHLY SQUEEZED

Επιλογές από | *Choice of:*

Πορτοκάλι | *Orange*

Καρότο | *Carrot*

Μήλο | *Apple*

Ανάμεικτος επιλογή από | *Mixed choice of:*

Πορτοκάλι, Καρότο, Μήλο, Μπανάνα | *Orange, Carrot, Apple, Banana*

HOUSE LEMONADE

Φρέσκια σπιτική λεμονάδα | *Fresh homemade lemonade*

Φρέσκια σπιτική λεμονάδα με φράουλα | *Fresh homemade lemonade with strawberry*

SUPER DRINKS

ζεστά - κρύα | *hot - iced*

TURMERIC LATTE

Κουρκουμάς με κανέλα, τσίλι, πιπέρι καγιέν, μαύρο πιπέρι και γάλα καρύδας
Turmeric with cinnamon, cayenne pepper, black pepper and coconut milk

MATCHA LATTE

Πράσινο τσάι matcha με γάλα
Matcha tea with milk

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ | MILK OPTIONS

Καρύδας, σόγιας, βρώμης, αμυγδάλου, αγελαδινό | *Coconut, soya, oat, almond, cow's*





SMOOTHIES

FRUIT DREAM

Μήλο, μούρα, αχλάδι, κανέλα, μέλι και γάλα αμυγδάλου
Apple, berries, pear, cinnamon, honey and almond milk

GREEN SMOOTHIE

Αβοκάντο, χυμός πράσινου μήλου, τζίντζερ και μικρόφυλλο σπανάκι
Avocado, green apple juice, ginger and baby spinach

HEALTHY BERRY

Μείγμα από μούρα, πράσινο μήλο, τσάι matcha και μέλι
Mixed berries, green apple, matcha tea and honey

ALMOND BANANA

Γάλα αμυγδάλου, αμύγδαλα, chia, μέλι, μπανάνα και βρώμη
Almond milk, almonds, chia, honey, banana and oats

MILKSHAKES

Σοκολάτα γάλακτος | *Milk chocolate*

Φράουλα | *Strawberry*

Βανίλια | *Vanilla*

ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ | CHOCOLATE

ζεστές - κρύες | *hot - iced*

COCOA DRINK

Ροφήματα σοκολάτας με ανώτερης ποιότητας γαλλική σοκολάτα |
Chocolate beverages with superior quality French chocolate

Με περιεκτικότητα κακάο | *With cocoa content 38%*

Με περιεκτικότητα κακάο | *With cocoa content 63%*

Με περιεκτικότητα κακάο | *With cocoa content 100%*





ΑΥΓΑ & ΟΜΕΛΕΤΕΣ | EGGS & OMELETTES

Σερβίρονται μέχρι τις 12:00πμ
| Served until 12:00am

SCRAMBLED EGG WHITES

Σκράμπλ από βιολογικά ασπράδια αυγού σε φρυγανισμένο μακεδονίτικο ψωμί, με αναρή και φρέσκα τραγανά λαχανικά

Scrambled bio egg whites on toasted Macedonian bread, with anari cheese and fresh crispy vegetables

HAM & MUSHROOMS

Ομελέτα με πράσα, ιταλικό χαμ, εποχιακά μανιτάρια, τυρί Προβολόνη, παρμεζάνα και πράσινη σαλάτα

Omelette with leeks, Italian ham, seasonal mushrooms, Provolone cheese, Parmesan and green salad

HALLOUMI & PANCETTA

Ποσέ αυγά σε φρυγανισμένο μακεδονίτικο ψωμί, με χαλλούμι σχάρας, καπνιστή πανσέτα, μαρμελάδα ντομάτας, σάλτσα hollandaise και μικρόφυλλη ρόκα

Poached eggs on a toasted Macedonian bread, with grilled halloumi, smoked pancetta, tomato jam, hollandaise sauce and baby rucola

BROCCOLI & CHEESE

Ομελέτα με μπρόκολο, σπανάκι, κρέμα από κατσικίσιο τυρί, παρμεζάνα, ντοματίνια και αβοκάντο

Omelette with broccoli, spinach, goat cheese cream, Parmesan, cherry tomatoes and avocado

SALMON EGG BENEDICT

Ποσέ αυγά σε φρυγανισμένο ψωμί μπριός, με κρέμα από τυρί ρικότα, αρωματικά, νότες λεμονιού, κρέμα από αβοκάντο, άνηθο, σολομό Gravlax και σάλτσα hollandaise

Poached eggs on a toasted brioche bread, with ricotta cream, infused with herbs and lemon, avocado cream, dill, salmon Gravlax and hollandaise sauce





ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ | SANDWICHES

TRIPLE TOAST

Τριπλό τoστ από σταρένιο ψωμί, με τυρί Προβολόνη, ψητή γαλοπούλα και συνοδευτική πράσινη σαλάτα

Triple wheat bread toast, with Provolone cheese, roasted turkey and side green salad

CROISSANT TOAST

Κρουασάν γεμιστό με ιταλικό χαμ, τυρί Προβολόνη, ντοματίνια, αυγό ποσέ και συνοδευτική πράσινη σαλάτα με ιαπωνικό matcha

Croissant filled with Italian ham, Provolone cheese, cherry tomatoes, poached egg and side green salad with Japanese matcha

PROTEIN SANDWICH

Σάντουιτς με ψωμί πρωτεΐνης, με κρέμα από τυρί ρικότα και αρωματικά βότανα, ψητή γαλοπούλα, αβοκάντο, λεμόνι, φρέσκα μούρα και μαρμελάδα μούρων

Protein bread sandwich, with ricotta cheese and aromatic herbs cream, roasted turkey, avocado, lemon, fresh berries and berries marmalade

OPEN SALMON SANDWICH

Ανοικτό σάντουιτς από πολύσπορο φραντζολάκι, με σολομό Gravlax, ανάλαφρη κρέμα τυριού, αβοκάντο και συνοδευτική σαλάτα από σπανάκι

Open multigrain bun, with Gravlax salmon, cream cheese mousse, avocado and side spinach salad

SIGNATURE PIES

OLIVE PIE

Χειροποίητη πίτα με αλεύρι ολικής αλέσεως, μαύρες ελιές χωρίς κουκούτσι, φρέσκο κόλιανδρο και καπνιστή πιπεριά Φλωρίνης

Homemade whole wheat flour pie, with pitted black olives, fresh coriander and smoked Florina pepper

MIZITHRA PIE

Χειροποίητη πίτα με αλεύρι ολικής αλέσεως, ξινομυζήθρα, μπουράτα, σπανάκι, σχοινόπρασο και θυμάρι, διανθισμένη με μέλι βελανιδιάς εμπλουτισμένο με γανόδεσμα και φρέσκο δυόσμο

Homemade whole wheat flour pie, with xinomizithra and burrata cheese, spinach, chives and thyme, drizzled with oak tree honey, enriched with reishi mushrooms and fresh mint





ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ | BAKERY

CROISSANTS

Απλό παραδοσιακό γαλλικό κρουασάν
Traditional French plain croissant

Με σπιτική μαρμελάδα εποχής ή Nutella
With homemade seasonal marmalade or Nutella

Παραδοσιακό γαλλικό κρουασάν αμυγδάλου
Traditional French almond croissant

HOUSE PIES

Χειροποίητες πίτες φτιαγμένες με ζύμη κουρού
(Συμβουλευθείτε το προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες επιλογές)
Handmade pies with kourou dough
(Please consult our service team for the available options)

STRAWBERRY CREAM CROISSANT

Παραδοσιακό γαλλικό κρουασάν με γέμιση από κρέμα πατισερί, φρέσκες φράουλες και φιστίκια Αιγίνης
Traditional French croissant with crème pâtissière filling, fresh strawberries, and pistachios





ΓΑΛΛΙΚΑ ΜΠΡΙΟΣ | FRENCH BRIOCHE

FIG & COFFEE

Καραμελωμένο γαλλικό μπριός, με παστά σύκα, κρέμα βανίλιας, καραμελωμένα φουντούκια και σιρόπι από καφέ εσπρέσο

Caramelised French brioche with dried figs, vanilla cream, caramelised hazelnuts and espresso coffee syrup

VERY BERRY

Καραμελωμένο γαλλικό μπριός με κρέμα βανίλιας, φρέσκα εποχιακά μούρα, φράουλες και μέλι βελανιδιάς εμπλουτισμένο με γανόδερμα

Caramelised French brioche with vanilla cream, fresh seasonal berries, strawberries and oak tree honey enriched with reishi mushrooms

ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ | PANCAKES

BANANA SALTED CARAMEL

Τηγανίτες με μπανάνα, πραλίνα φουντουκιού, κρέμα πατισερί και σος καραμέλας με ανθό αλατιού

Pancakes with banana, hazelnut praline, crème pâtissière and caramel sauce with salt blossom

CHOCO & STRAWBERRIES

Τηγανίτες με φρέσκες φράουλες, πραλίνα φουντουκιού, κρέμα πατισερί και θρυμματισμένο μπισκότο

Pancakes with fresh strawberries, hazelnut praline, crème pâtissière and crushed biscuits





ΜΠΟΛ | BOWLS

FRUIT SALAD [V]

Σαλάτα με εποχιακά και εξωτικά φρούτα
Salad with seasonal and exotic fruits

YOGHURT WITH APPLE & CINNAMON

Γιαούρτι με χαμηλά λιπαρά, πράσινο μήλο ποσέ, κύβους από εποχιακά μήλα, καρύδια, κανέλα Κεϋλάνης και σιρόπι αγαύης
Low fat yoghurt, poached green apple, seasonal apple cubes, walnuts, Ceylan cinnamon and agave syrup

ACAI SUPERFOOD [V]

Πουρές από το φυτό ασάι, γαρνιρισμένος με μάνγκο, μύρτιλα, φλοίδες καρύδας, γκρανόλα αρωματισμένη με λεμόνι και σπόρους chia
Acai palm purée, garnished with mango, blueberries, coconut flakes, lemon scented granola and chia seeds

ΠΙΑΤΕΛΕΣ | PLATTERS

FRUIT [V]

Φρέσκα εποχιακά και εξωτικά φρούτα
Fresh seasonal and exotic fruits

2 άτομα | persons

4 άτομα | persons

TOWER DELIGHT

Σνακ και μπουκιές για το πρωινό ή απογευματινό διάλειμμα
Snacks and bites for morning or afternoon break

2 άτομα | persons

4 άτομα | persons

CHEESE & COLD CUTS

Επιλεγμένα και φρεσκοκομμένα τυριά και αλλαντικά
Selected and freshly sliced cheese and charcuterie

2 άτομα | persons

4 άτομα | persons

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο.

Εναλλακτικά, επισκεφθείτε την σελίδα

For allergens scan here or visit:

<https://www.pralinacy.com/pralina-experience>





ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

MACARONS

Συμβουλευθείτε το προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες επιλογές
Please consult our service team for the available options

CHOCOLATE NAMELAKA

Παντεσπάνι σοκολάτας, κρέμα Namelaka και γλάσο μαύρης σοκολάτας
Chocolate sponge cake, Namelaka cream and dark chocolate glazing

PRINCESS

Μπισκότο δούκισσας και κρεμέ σοκολάτας γάλακτος
Duchess biscuit and milk chocolate crèmeux

DUKE

Μπισκότο δούκισσας και κρεμέ μαύρης σοκολάτας
Duchess biscuit and dark chocolate crèmeux

MELODY

Μους καραμέλας με ημίγλυκια σοκολάτα, στρώση crème brûlée, φεγγεντίνη και γλάσο σοκολάτας
Caramel mousse with semi-sweet chocolate, a layer of crème brûlée, crispy feuilletine and chocolate glazing

AMERICAN CARROT CAKE

Κέικ καρότου με ψιλοκομμένα καρύδια και κρέμα τυριού
Carrot cake with crushed walnuts and cream cheese frosting

STRAWBERRY TART

Μπισκότο σαμπλέ, κρέμα πατισερί και φρέσκες φράουλες
Sablé biscuit with crème pâtissière and fresh strawberries

VANILLA MILLE-FEUILLE

Καραμελωμένη σφολιάτα με κρέμα πατισερί και ζάχαρη άχνη
Caramelised puff pastry with crème pâtissière and powdered sugar

PROFITEROLE

Σουδάκια με κρέμα πατισερί και γλάσο σοκολάτας
Choux with crème pâtissière and chocolate glazing

CREME BRULÉE

Κρέμα με βανίλια Ταϊτής και καραμελωμένη ζάχαρη
Tahitian vanilla cream with caramelised sugar

CREME BRULÉE CHEESECAKE

Cheesecake με στρώση από crème brûlée σε μπισκότο και μαρμελάδα βατόμουρο
Cheesecake with a layer of crème brûlée on biscuit and raspberry jam





ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

APPLE GANACHE [V]

Κέικ μήλου με επικάλυψη γκανάζ μαύρης σοκολάτας από γάλα καρύδας
Apple cake topped with dark chocolate ganache made with coconut milk

MARQUISE

Μπισκότο δούκισσας με μαύρη σοκολάτα και φιστίκι Αιγίνης
Duchess biscuit with dark chocolate and pistachio

LAVA CAKE

Ζεστό κέικ σοκολάτας με ρευστή σοκολάτα συνοδευόμενο από παγωτό βανίλια
Oven baked chocolate soufflé with melted chocolate served with vanilla ice cream

APPLE PIE

Μπισκότο σαμπλέ, ψημένα μήλα και κραμπλ, συνοδευόμενο από παγωτό βανίλια
Sablé biscuit with baked apples and crumble served with vanilla ice cream

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο.

Εναλλακτικά, επισκεφθείτε την σελίδα

For allergens scan here or visit:

<https://www.pralinacy.com/pralina-experience>





ΠΑΓΩΤΑ & ΣΟΡΜΠΕ | ICE CREAM & SORBET

DARK CHOCOLATE

Μαύρη σοκολάτα με περιεκτικότητα κακάο 60% | *Dark chocolate with 60% cocoa content*

MILK CHOCOLATE

Σοκολάτα γάλακτος με 38% περιεκτικότητα σε κακάο | *Milk chocolate with 38% cocoa content*

VANILLA

Αυθεντική βανίλια Μαδαγασκάρης | *With pure Madagascar vanilla*

PISTACHIO

Αυθεντική πάστα φιστικιού Αιγίνης | *With authentic pistachio paste*

MANGO SORBET [V]

Με αυθεντικό πουρέ μάνγκο, χωρίς πρόσθετη ζάχαρη | *With authentic mango purée, no added sugar*

STRAWBERRY SORBET [V]

Με αυθεντικό πουρέ φράουλας | *With authentic strawberry purée*

LEMON SORBET [V]

Με φρέσκο χυμό λεμονιού | *With fresh lemon juice*

1 μπάλα | *scoop*

2 μπάλες | *scoops*

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο.

Εναλλακτικά, επισκεφθείτε την σελίδα

For allergens scan here or visit:

<https://www.pralinacy.com/pralina-experience>





PRALINA
experience

ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΜΕΝΟΥ | LUNCH MENU



ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

GREEK

Ντοματίνια, γλυκιά πίκλα από αγγούρι και κρεμμύδι, ραπανάκια, τυρί φέτα και παξιμάδι, περιχυμένα με ντρέσινγκ από ζωμό ελληνικής σαλάτας, αρωματισμένα με φρέσκια ρίγανη

Cherry tomatoes, sweet pickled cucumber and onion, radishes, rusk and feta cheese with Greek salad dressing, seasoned with fresh oregano

GREEN

Καρδιές μαρουλιού, ξινόμηλα ποσέ, αβοκάντο, μπροκολίνι, φλοίδες καρότου, μπισκότο κινόα, πάνκο, θυμαρίσια γραβιέρα Κρήτης και ντρέσινγκ εμπλουτισμένο από μηλόξιδο

Lettuce hearts, poached green apples, avocado, broccolini, carrot shavings, quinoa biscuit, panko, Cretan thyme graviera cheese, and dressing enriched with apple cider vinegar

SEASONAL WILD GREENS

Βραστά άγρια χόρτα εποχής, μικρά παντζάρια, πορτοκάλι, τρεμιθόπιτες και ντρέσινγκ άνηθου, σε βάση από τσαλαφούτι Αμφιλοχίας

Boiled seasonal wild greens, baby beets, orange, terebinth pies and dill dressing, served on a base of Amfilochia tsalafouti cheese

ASIAN

Τραγανά λαχανικά, μάνγκο, φέτες από πορτοκάλι, κάσιους, φύλλα κόκκινου βασιλικού και φρέσκου δυόσμου, περιχυμένα με σάλτσα τεριγιάκι και τζίντζερ

Crispy vegetables, mango, orange segments, cashews, red basil and fresh mint leaves, dressed with teriyaki sauce and ginger

Με φιλετάκια πάπιας

With duck fillets

Με τόνο τατάκι

With tuna tataki

BURRATA

Τυρί μπουράτα πάνω σε ποικιλία από ντοματίνια, αβοκάντο, καβουρδισμένα πινόλια και λάδι βασιλικού

Burrata cheese on a variety of cherry tomatoes, avocado, toasted pine nuts and basil oil

GOAT CHEESE

Τρυφερά φύλλα σαλάτας, ρόκα, παντζαρόφυλλα, φύλλα δυόσμου, ψητά παντζάρια σε αλάτι, κρέμα από κατσικίσιο τυρί, τραγανές μαρέγκες από έψημα και ντρέσινγκ από ξίδι μούρων

Baby salad leaves, rucola, beetroot leaves, fresh mint, baked beetroot in salt, goat cheese cream, crispy grape syrup meringues and berry vinegar dressing





OUR SIGNATURE CAVIAR EXPERIENCE

CALVISIUS CAVIAR

Tradition Prestige
Oscietra Royal
Beluga Royal

STURIA FRENCH BAERII

Classic
Vintage
Prestige

CHAMPAGNE PAIRING

Bruno Paillard Premièr Cuvée Extra Brut 15cl
Bruno Paillard Premièr Cuvée Extra Brut 37.5cl
Bruno Paillard Premièr Cuvée Extra Brut 75cl

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |
For allergens scan the QR code:





OPEKTIKA | APPETISERS

κρύα πιάτα | cold dishes

SMOKED AUBERGINE SALAD [V]

Ψητή μελιτζάνα στη σχάρα με πιπεριά Φλωρίνης, σχοινόπρασο, καπνιστό σουσάμι, ελαιόλαδο, βαλσάμικο ξίδι, κρέμα από ταχίني με γιαούρτι καρύδας και φύτρες λαχανικών
Grilled eggplant with Florina pepper, chives, smoked sesame, olive oil, balsamic vinegar, tahini cream with coconut yoghurt and vegetable sprouts

SEA BREAM CEVICHE

Τσιπούρα σεβίτσε με αβοκάντο, φρέσκο κόλιανδρο, μαυροκούκι και ντρέσινγκ λεμονιού
Sea bream ceviche with avocado, fresh coriander, nigella seeds and lemon dressing

DUCK PATE

Συκώτι πάπιας πατέ, αρωματισμένο με τρούφα, γλυκό νεράντζι, κράμπλ αρωματισμένο με πετιμέζι, συνοδευόμενο με φρυγανισμένο ψωμί 48ωρης ωρίμανσης
Foie gras pâté, scented with truffle, sweet bitter orange, crumble flavored with grape molasses, accompanied by 48-hour slow fermented bread

SEA BASS CARPACCIO

Καρπάτσιο λαβράκι με αχινό, ελαιόλαδο, λάιμ, σχοινόπρασο, λάδι βασιλικού, ανθό αλατιού και φρεσκοτριμμένο πιπέρι
Sea bass carpaccio with sea urchin, olive oil, lime, chives, basil oil, salt blossoms and freshly ground pepper

BEEF CARPACCIO

Βοδινό καρπάτσιο με ελαιόλαδο τρούφας, μαγιονέζα κρεμμυδιού, πίκλα μουστάρδας, μικρόφυλλη ρόκα, μπισκότο παρμεζάνας, ανθό αλατιού και φρεσκοτριμμένο πιπέρι
Beef carpaccio with truffle olive oil, onion mayonnaise, mustard pickle, baby rucola, Parmesan crisp, salt blossoms and freshly ground pepper

BALFEGÓ TUNA TATAKI

Τατάκι τόνου Balfegó με μαύρη τρούφα, σχοινόπρασο και ντρέσινγκ από σόγια και γιούζου
Balfegó tuna tataki with black truffle, chives and soy-yuzu dressing

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.
Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |
For allergens scan the QR code:





ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETISERS

ζεστά πιάτα | hot dishes

SHRIMP TACOS (2 τμχ | pcs)

Συμιακό γαριδάκι, γουακαμόλε με γιούζου και γλυκοκαυτερή σάλτσα με νότες από φρέσκο τσίλι

Syumi shrimps, yuzu guacamole and sweet chili sauce with notes of fresh chili

FISH TEMPURA TACOS (2 τμχ | pcs)

Τσιπούρα σε χυλό μπύρας, σάλτσα ταρτάρ και ψιλοκομμένη σαλάτα με μίσο και καπαρόμηλα

Sea bream in beer tempura, tartare sauce and brunoise salad with miso and caper berries

HALLOUMI BITES

Μπουκιές χαλλουμιού τυλιγμένες σε φύλλο κρούστας, μαρμελάδα ντομάτας, κρέμα από χαλλούμι και δυόσμο, διανθισμένες με γλάσο κουμανδαρίας

Halloumi bites wrapped in phyllo pastry, tomato marmalade, halloumi and mint cream, garnished with commandaria glaze

SWEET CHILI CALAMARI

Τραγανές λωρίδες από καλαμάρι, φρέσκο κόλιανδρο και γλυκοκαυτερή σάλτσα τσίλι

Crispy squid slices, fresh coriander and sweet chili sauce

TRUFFLE GNOCCHI

Νιόκι πατάτας σε βάση από κρέμα παρμεζάνας, ραγού άγριων μανιταριών και φρεσκοτριμμένη μαύρη τρούφα

Potato gnocchi on a base of Parmesan cream, wild mushrooms ragù and freshly grated black truffle





ΣΟΥΣΙ | SUSHI

WAKAME SALAD

Φύκια γουακάμε με αγγούρι, καρότο, καπνιστά πινόλια, ενταμάμε, φρέσκο κρεμμυδάκι και πικάντικο γομα ντρέσινγκ

Wakame seaweed with cucumber, carrots, smoked pine nuts, edamame, spring onion and spicy goma dressing

SASHIMI (2 τμχ | pcs)

Σολομός | *Salmon*

Κιτρινόπτερος τόνος | *Yellowfin tuna*

Ψάρι ημέρας | *Fish of the day**

Τόνος Balfegó | *Balfegó bluefin tuna*

NIGIRI (2 τμχ | pcs)

Σολομός | *Salmon*

Κιτρινόπτερος τόνος | *Yellowfin tuna*

Ψάρι ημέρας | *Fish of the day**

Τόνος Balfegó | *Balfegó bluefin tuna*

Βοδινό Wagyu | *Wagyu beef*

EXOTIC ROLL [V]

Φυτικής προέλευσης «τόνος», καρότο τουρσί, τζιντζερ, αγγούρι, χυμός καρύδας και κουλί από φρούτο του πάθους

Plant based "tuna", pickled carrot, ginger, cucumber, coconut juice and passion fruit coulis

CALIFORNIA ROLL

Καβουροπόδαρα ψίχα, αβοκάντο, μάνγκο, τεριγιάκι, πικάντικη μαγιονέζα και λάιμ

Kanimi crab stick, avocado, mango, teriyaki, spicy mayonnaise and lime

SHRIMP TEMPURA ROLL

Γαρίδα τεμπούρα, αγγούρι, τεριγιάκι, μαγιονέζα εμπλουτισμένη με ραπανάκι και γουακαμόλε με γιούζου

Shrimp tempura, cucumber, teriyaki, radish mayonnaise and yuzu guacamole

SPICY TUNA ROLL

Τόνος, αγγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι, πικάντικη μαγιονέζα, σάλτσα den miso και κίμτσι, σουσάμι και κανταΐφι

Tuna, cucumber, spring onion, spicy mayonnaise, den miso-kimchi sauce, sesame and kantaifi

SALMON DRAGON ROLL

Σολομός, αγγούρι, αβοκάντο, αϊολί den miso, τεριγιάκι και σουσάμι

Salmon, cucumber, avocado, den miso aioli, teriyaki and sesame

SALMON TRUFFLE ROLL

Σολομός τεμπούρα, καρότο, ταρτάρ σολομού και λάδι λευκής τρούφας

Salmon tempura, carrot, salmon tartare and white truffle oil

CRISPY TEMPURA NIGIRI Balfegó TUNA

Ταρτάρ τόνου, ελαφρώς πικάντικη μαγιονέζα και σχοινόπρασο

Tuna tartare, mild spicy mayo and chives

*Συμβουλευτείτε το προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες επιλογές. | *Please consult our service team for the available options.*

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | *Suitable for vegans.*

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας. | *Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.*

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ. | *Prices are in Euro and include service charge and VAT.*

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. | *For allergens scan the QR code:*





ZYMAPIKA KAI PIZOTO | PASTA AND RISOTTO

PISTACHIO-PESTO SPAGHETTI [V]

Χειροποίητα спаγγέτι σπανακιού με πέστο βασιλικού και φιστικιών Αιγίνης, ντοματίνια κονφί και κράμπλ βίγκαν φέτας

Handmade spinach spaghetti with pistachio - basil pesto, cherry tomatoes confit and vegan feta cheese crumble

BEETROOT & EEL ORZO

Κριθαρότο μαγειρεμένο σε χυμό από παντζάρι με βουβαλίσιο γάλα, εμπλουτισμένο με καπνιστό ελληνικό χέλι και κρέμα παρμεζάνας

Orzo cooked in beetroot juice with buffalo milk, enriched with smoked Greek eel and Parmesan cream

ZUCCHINI BLOSSOMS RISOTTO

Ριζότο μαγειρεμένο σε νερό ντομάτας, γεμιστό κολοκυθολούλουδο με παλαιωμένο χαλλούμι και δυόσμο, μαντζουράνα, γαρνιρισμένο με παρμεζάνα και πετιμέζι

Risotto cooked in tomato water, stuffed zucchini flower with aged halloumi and mint, marjoram, garnished with Parmesan and grape molasses

PRAWN LINGUINE

Χειροποίητα λικουίνι εμπλουτισμένα με ραγού γαρίδας, γαρίδες, φέτα, φρέσκια σάλτσα ντομάτας και μπισκ γαρίδας με θυμάρι

Handmade linguine, enriched with prawn ragù, shrimps, feta cheese, fresh tomato sauce and thyme prawn bisque

CACIO E PEPE IBERICO CHEEKS

Χυλοπίτες με μορχέλες και κρεμώδη σάλτσα με μαύρο πιπέρι και ζωμό από μορχέλες, σερβιρισμένες με σιγοψημένο μάγουλο ιβηρικού χοιρινού

Chilopites with morel mushrooms and creamy black pepper and morel sauce, served with slow-cooked Iberian pork cheek

SICILIAN Balfegó

Χειροποίητα спаγγέτι με ταρτάρ από κοιλιά τόνου Balfegó, φρέσκο κρεμμυδάκι, ελιές, ντοματίνια και κάππαρη

Homemade spaghetti, with Balfegó tuna belly tartare, spring onion, olives, cherry tomatoes and caper

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |
For allergens scan the QR code:





ΨΑΡΙ | FISH

OCTOPUS

Χταπόδι στη σχάρα με ταρτάρ παντζάρι, κρέμα κρητικής ξινομυζήθρας, κρίταμο και λάδι βασιλικού

Grilled octopus with beetroot tartare, Cretan xinomizithra cream, samphire and basil oil

SEA BASS

Ψητό λαβράκι φιλέτο με άγρια χόρτα σχάρας, πουρέ παστινάκι, μπροκολίνι, πίκλες μανιταριών σιμέτζι και λεμονάτη σάλτσα

Baked sea bass fillet with grilled wild greens, parsnip purée, broccolini, pickled shimeji mushrooms and lemon sauce

SALMON

Σολομός φιλέτο στη σχάρα με καπνιστά μπροκολίνι και καρότα, πουρέ σελινόριζας και σάλτσα μενιέρ με αυγά σολομού και κάππαρη

Grilled salmon fillet with smoked broccolini and carrots, celeriac purée and meunier sauce with salmon roe and caper





ΚΡΕΑΤΙΚΑ | MEAT

Ψήνονται σε φούρνο Jospet
Cooked in the Jospet oven

BLACK ANGUS BURGER 220γ|g

Μπιφτέκι Black Angus στη σχάρα, σε αφράτο ψωμάκι μπριός με μαρμελάδα από κρεμμύδι και παντζάρι, μαρούλι και τυρί Προβολόνη, συνοδευόμενο από σαλάτα και τσιπς πατάτας
Grilled Black Angus burger in a fluffy brioche bun with onion-beetroot marmalade, lettuce and Provolone cheese, accompanied with salad and potato crisps

CHICKEN FILLET

Ζουμερό στήθος από κοτόπουλο, μαριναρισμένο με γλυκιά μουστάρδα και φρέσκα βότανα, συνοδευόμενο από γλυκοπατάτα σχάρας, κουλί από λεμόνι και κάρυ, ψητά μπροκολίνι και καλαμπόκι, με σάλτσα από ζωμό κοτόπουλου
Juicy chicken breast, marinated with sweet mustard and fresh herbs, accompanied with grilled sweet potato, lemon - carry coulis, roasted broccolini and sweet corn, served with chicken jus sauce

FRENCH CHICKEN 600γ|g

Γαλλικό κοτόπουλο κονφί με λεπτά τσιπς από κολοκάσι και σάλτσα από ζωμό κοτόπουλου
French chicken confit with thin taro chips and chicken jus sauce

IBERICO PORK CHOPS

Μπριζολάκια ιβηρικού χοιρινού με βασιλομανίταρο, πιπεριές padron και σάλτσα από ζωμό κοτόπουλου
Iberian pork chops with king oyster mushroom, padron peppers and chicken jus sauce

BLACK ANGUS RIBEYE 300γ|g

Ribeye σερβιρισμένο με καπνιστά λαχανικά και σάλτσα σπιτικού βοδινού ζωμού
Ribeye served with smoked vegetables and homemade beef jus sauce

BLACK ANGUS BEEF FILLET 250γ|g

Βοδινό φιλέτο σερβιρισμένο με πατάτα παβέ, μαγιονέζα κρεμμυδιού, μορχέλα, σπανάκι σοτέ και σάλτσα σπιτικού βοδινού ζωμού
Beef fillet served with potato pave, onion mayo, morel, sautéed spinach and homemade beef jus sauce

USDA BLACK ANGUS RIBEYE 300γ|g

Ribeye σερβιρισμένο με καπνιστά λαχανικά και σάλτσα σπιτικού βοδινού ζωμού
Ribeye served with smoked vegetables and homemade beef jus sauce

USDA BLACK ANGUS FILLET 250γ|g

Βοδινό φιλέτο σερβιρισμένο με πατάτα παβέ, μαγιονέζα κρεμμυδιού, μορχέλα, σπανάκι σοτέ και σάλτσα σπιτικού βοδινού ζωμού
Beef fillet served with potato pave, onion mayo, morel, sautéed spinach and homemade beef jus sauce

BLACK ANGUS RIBEYE TAGLIATA 500γ|g*

USDA BLACK ANGUS RIBEYE TAGLIATA 500γ|g*

ΣΑΛΤΣΕΣ | SAUCES

Άγριων μανιταριών | Κόκκοι πιπεριών | Μπεαρνέζ
Wild mushroom | Peppercorn | Béarnaise

* Στην τιμή συμπεριλαμβάνεται μία σάλτσα επιλογής. Στην τιμή δεν συμπεριλαμβάνονται συνοδευτικά. | *Price includes one sauce of your choice. Price does not include any side dishes.*

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |
For allergens scan the QR code:





ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | SIDES

Πατάτες πουρέ
Mashed potatoes

Τηγανητές πατάτες
Fried potatoes

Λεπτά τσιπς πατάτας με λάδι τρούφας και τυρί παρμεζάνα
Fried potato crisps with truffle oil and Parmesan cheese

Γλυκοπατάτες σχάρας
Grilled sweet potatoes

Ζεματισμένο σπανάκι με άγρια εποχιακά μανιτάρια και κρέμα παρμεζάνας
Blanched spinach with wild seasonal mushrooms and Parmesan cream

Ψητά λαχανικά εποχής
Grilled seasonal vegetables

Πατάτα παβέ ψημένη στο φούρνο με θυμάρι, βούτυρο, φρέσκα κρέμα και παρμεζάνα
Potato pave baked in the oven with thyme, butter, fresh cream and Parmesan

Μπροκολίνια και σπαράγγια σχάρας με αυγό ποσέ και σάλτσα hollandaise
Grilled broccolinis and asparagus with poached egg and hollandaise sauce





PRALINA
experience

BRAΔINO MENOY | DINNER MENU



ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

GREEK

Ντοματίνια, γλυκιά πίκλα από αγγούρι και κρεμμύδι, ραπανάκια, τυρί φέτα και παξιμάδι, περιχυμένα με ντρέσινγκ από ζωμό ελληνικής σαλάτας, αρωματισμένα με φρέσκια ρίγανη

Cherry tomatoes, sweet pickled cucumber and onion, radishes, rusk and feta cheese with Greek salad dressing, seasoned with fresh oregano

GREEN

Καρδιές μαρουλιού, ξινόμηλα ποσέ, αβοκάντο, μπροκολίνι, φλοίδες καρότου, μπισκότο κινόα, πάνκο, θυμαρίσια γραβιέρα Κρήτης και ντρέσινγκ εμπλουτισμένο από μηλόξιδο

Lettuce hearts, poached green apples, avocado, broccolini, carrot shavings, quinoa biscuit, panko, Cretan thyme graviera cheese, and dressing enriched with apple cider vinegar

SEASONAL WILD GREENS

Βραστά άγρια χόρτα εποχής, μικρά παντζάρια, πορτοκάλι, τρεμιθόπιτες και ντρέσινγκ άνηθου, σε βάση από τσαλαφούτι Αμφιλοχίας

Boiled seasonal wild greens, baby beets, orange, terebinth pies and dill dressing, served on a base of Amfilochia tsalafouti cheese

ASIAN

Τραγανά λαχανικά, μάνγκο, φέτες από πορτοκάλι, κάσιους, φύλλα κόκκινου βασιλικού και φρέσκου δυόσμου, περιχυμένα με σάλτσα τεριγιάκι και τζίντζερ

Crispy vegetables, mango, orange segments, cashews, red basil and fresh mint leaves, dressed with teriyaki sauce and ginger

Με φιλετάκια πάπιας

With duck fillets

Με τόνο τατάκι

With tuna tataki

BURRATA

Τυρί μπουράτα πάνω σε ποικιλία από ντοματίνια, αβοκάντο, καβουρδισμένα πινόλια και λάδι βασιλικού

Burrata cheese on a variety of cherry tomatoes, avocado, toasted pine nuts and basil oil

GOAT CHEESE

Τρυφερά φύλλα σαλάτας, ρόκα, παντζαρόφυλλα, φύλλα δυόσμου, ψητά παντζάρια σε αλάτι, κρέμα από κατσικίσιο τυρί, τραγανές μαρέγκες από έψημα και ντρέσινγκ από ξίδι μούρων

Baby salad leaves, rucola, beetroot leaves, fresh mint, baked beetroot in salt, goat cheese cream, crispy grape syrup meringues and berry vinegar dressing





OUR SIGNATURE CAVIAR EXPERIENCE

CALVISIUS CAVIAR

Tradition Prestige
Oscietra Royal
Beluga Royal

STURIA FRENCH BAERII

Classic
Vintage
Prestige

CHAMPAGNE PAIRING

Bruno Paillard Premièr Cuvée Extra Brut 15cl
Bruno Paillard Premièr Cuvée Extra Brut 37.5cl
Bruno Paillard Premièr Cuvée Extra Brut 75cl

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |
For allergens scan the QR code:





OPEKTIKA | APPETISERS

κρύα πιάτα | cold dishes

SMOKED AUBERGINE SALAD [V]

Ψητή μελιτζάνα στη σχάρα με πιπεριά Φλωρίνης, σχοινόπρασο, καπνιστό σουσάμι, ελαιόλαδο, βαλσάμικο ξίδι, κρέμα από ταχίني με γιαούρτι καρύδας και φύτρες λαχανικών
Grilled eggplant with Florina pepper, chives, smoked sesame, olive oil, balsamic vinegar, tahini cream with coconut yoghurt and vegetable sprouts

SEA BREAM CEVICHE

Τσιπούρα σεβίτσε με αβοκάντο, φρέσκο κόλιανδρο, μαυροκούκι και ντρέσινγκ λεμονιού
Sea bream ceviche with avocado, fresh coriander, nigella seeds and lemon dressing

DUCK PATE

Συκώτι πάπιας πατέ, αρωματισμένο με τρούφα, γλυκό νεράντζι, κράμπλ αρωματισμένο με πετιμέζι, συνοδευόμενο με φρυγανισμένο ψωμί 48ωρης ωρίμανσης
Foie gras pâté, scented with truffle, sweet bitter orange, crumble flavored with grape molasses, accompanied by 48-hour slow fermented bread

SEA BASS CARPACCIO

Καρπάτσιο λαβράκι με αχινό, ελαιόλαδο, λάιμ, σχοινόπρασο, λάδι βασιλικού, ανθό αλατιού και φρεσκοτριμμένο πιπέρι
Sea bass carpaccio with sea urchin, olive oil, lime, chives, basil oil, salt blossoms and freshly ground pepper

BEEF CARPACCIO

Βοδινό καρπάτσιο με ελαιόλαδο τρούφας, μαγιονέζα κρεμμυδιού, πίκλα μουστάρδας, μικρόφυλλη ρόκα, μπισκότο παρμεζάνας, ανθό αλατιού και φρεσκοτριμμένο πιπέρι
Beef carpaccio with truffle olive oil, onion mayonnaise, mustard pickle, baby rucola, Parmesan crisp, salt blossoms and freshly ground pepper

BALFEGÓ TUNA TATAKI

Τατάκι τόνου Balfegó με μαύρη τρούφα, σχοινόπρασο και ντρέσινγκ από σόγια και γιούζου
Balfegó tuna tataki with black truffle, chives and soy-yuzu dressing

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.
Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |
For allergens scan the QR code:





ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETISERS

ζεστά πιάτα | hot dishes

SHRIMP TACOS (2 τμχ | pcs)

Συμιακό γαριδάκι, γουακαμόλε με γιούζου και γλυκοκαυτερή σάλτσα με νότες από φρέσκο τσίλι

Syumi shrimps, yuzu guacamole and sweet chili sauce with notes of fresh chili

FISH TEMPURA TACOS (2 τμχ | pcs)

Τσιπούρα σε χυλό μπύρας, σάλτσα ταρτάρ και ψιλοκομμένη σαλάτα με μίσο και καπαρόμηλα

Sea bream in beer tempura, tartare sauce and brunoise salad with miso and caper berries

HALLOUMI BITES

Μπουκιές χαλλουμιού τυλιγμένες σε φύλλο κρούστας, μαρμελάδα ντομάτας, κρέμα από χαλλούμι και δυόσμο, διανθισμένες με γλάσο κουμανδαρίας

Halloumi bites wrapped in phyllo pastry, tomato marmalade, halloumi and mint cream, garnished with commandaria glaze

SWEET CHILI CALAMARI

Τραγανές λωρίδες από καλαμάρι, φρέσκο κόλιανδρο και γλυκοκαυτερή σάλτσα τσίλι

Crispy squid slices, fresh coriander and sweet chili sauce

TRUFFLE GNOCCHI

Νιόκι πατάτας σε βάση από κρέμα παρμεζάνας, ραγού άγριων μανιταριών και φρεσκοτριμμένη μαύρη τρούφα

Potato gnocchi on a base of Parmesan cream, wild mushrooms ragù and freshly grated black truffle





ΣΟΥΣΙ | SUSHI

WAKAME SALAD

Φύκια γουακάμε με αγγούρι, καρότο, καπνιστά πινόλια, ενταμάμε, φρέσκο κρεμμυδάκι και πικάντικο γομα ντρέσινγκ

Wakame seaweed with cucumber, carrots, smoked pine nuts, edamame, spring onion and spicy goma dressing

SASHIMI (2 τμχ | pcs)

Σολομός | *Salmon*

Κιτρινόπτερος τόνος | *Yellowfin tuna*

Ψάρι ημέρας | *Fish of the day**

Τόνος Balfegó | *Balfegó bluefin tuna*

NIGIRI (2 τμχ | pcs)

Σολομός | *Salmon*

Κιτρινόπτερος τόνος | *Yellowfin tuna*

Ψάρι ημέρας | *Fish of the day**

Τόνος Balfegó | *Balfegó bluefin tuna*

Βοδινό Wagyu | *Wagyu beef*

EXOTIC ROLL [V]

Φυτικής προέλευσης «τόνος», καρότο τουρσί, τζιντζερ, αγγούρι, χυμός καρύδας και κουλί από φρούτο του πάθους

Plant based "tuna", pickled carrot, ginger, cucumber, coconut juice and passion fruit coulis

CALIFORNIA ROLL

Καβουροπόδαρα ψίχα, αβοκάντο, μάνγκο, τεριγιάκι, πικάντικη μαγιονέζα και λάιμ

Kanimi crab stick, avocado, mango, teriyaki, spicy mayonnaise and lime

SHRIMP TEMPURA ROLL

Γαρίδα τεμπούρα, αγγούρι, τεριγιάκι, μαγιονέζα εμπλουτισμένη με ραπανάκι και γουακαμόλε με γιούζου

Shrimp tempura, cucumber, teriyaki, radish mayonnaise and yuzu guacamole

SPICY TUNA ROLL

Τόνος, αγγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι, πικάντικη μαγιονέζα, σάλτσα den miso και κίμτσι, σουσάμι και κανταΐφι

Tuna, cucumber, spring onion, spicy mayonnaise, den miso-kimchi sauce, sesame and kantaifi

SALMON DRAGON ROLL

Σολομός, αγγούρι, αβοκάντο, αϊολί den miso, τεριγιάκι και σουσάμι

Salmon, cucumber, avocado, den miso aioli, teriyaki and sesame

SALMON TRUFFLE ROLL

Σολομός τεμπούρα, καρότο, ταρτάρ σολομού και λάδι λευκής τρούφας

Salmon tempura, carrot, salmon tartare and white truffle oil

CRISPY TEMPURA NIGIRI Balfegó TUNA

Ταρτάρ τόνου, ελαφρώς πικάντικη μαγιονέζα και σχοινόπρασο

Tuna tartare, mild spicy mayo and chives

*Συμβουλευτείτε το προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες επιλογές. | *Please consult our service team for the available options.*

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | *Suitable for vegans.*

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας. | *Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.*

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ. | *Prices are in Euro and include service charge and VAT.*

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. | *For allergens scan the QR code:*





ZYMAPIKA KAI PIZOTO | PASTA AND RISOTTO

PISTACHIO-PESTO SPAGHETTI [V]

Χειροποίητα спаγγέτι σπανακιού με πέστο βασιλικού και φιστικιών Αιγίνης, ντοματίνια κονφί και κράμπλ βίγκαν φέτας

Handmade spinach spaghetti with pistachio - basil pesto, cherry tomatoes confit and vegan feta cheese crumble

BEETROOT & EEL ORZO

Κριθαρότο μαγειρεμένο σε χυμό από παντζάρι με βουβαλίσιο γάλα, εμπλουτισμένο με καπνιστό ελληνικό χέλι και κρέμα παρμεζάνας

Orzo cooked in beetroot juice with buffalo milk, enriched with smoked Greek eel and Parmesan cream

ZUCCHINI BLOSSOMS RISOTTO

Ριζότο μαγειρεμένο σε νερό ντομάτας, γεμιστό κολοκυθολούλουδο με παλαιωμένο χαλλούμι και δυόσμο, μαντζουράνα, γαρνιρισμένο με παρμεζάνα και πετιμέζι

Risotto cooked in tomato water, stuffed zucchini flower with aged halloumi and mint, marjoram, garnished with Parmesan and grape molasses

PRAWN LINGUINE

Χειροποίητα λικουίνι εμπλουτισμένα με ραγού γαρίδας, γαρίδες, φέτα, φρέσκια σάλτσα ντομάτας και μπισκ γαρίδας με θυμάρι

Handmade linguine, enriched with prawn ragù, shrimps, feta cheese, fresh tomato sauce and thyme prawn bisque

CACIO E PEPE IBERICO CHEEKS

Χυλοπίτες με μορχέλες και κρεμώδη σάλτσα με μαύρο πιπέρι και ζωμό από μορχέλες, σερβιρισμένες με σιγοψημένο μάγουλο ιβηρικού χοιρινού

Chilopites with morel mushrooms and creamy black pepper and morel sauce, served with slow-cooked Iberian pork cheek

SICILIAN Balfegó

Χειροποίητα спаγγέτι με ταρτάρ από κοιλιά τόνου Balfegó, φρέσκο κρεμμυδάκι, ελιές, ντοματίνια και κάππαρη

Homemade spaghetti, with Balfegó tuna belly tartare, spring onion, olives, cherry tomatoes and caper

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |
For allergens scan the QR code:





ΨΑΡΙ | FISH

OCTOPUS

Χταπόδι στη σχάρα με ταρτάρ παντζάρι, κρέμα κρητικής ξινομυζήθρας, κρίταμο και λάδι βασιλικού

Grilled octopus with beetroot tartare, Cretan xinomizithra cream, samphire and basil oil

SEA BASS

Ψητό λαβράκι φιλέτο με άγρια χόρτα σχάρας, πουρέ παστινάκι, μπροκολίνι, πίκλες μανιταριών σιμέτζι και λεμονάτη σάλτσα

Baked sea bass fillet with grilled wild greens, parsnip purée, broccolini, pickled shimeji mushrooms and lemon sauce

SALMON

Σολομός φιλέτο στη σχάρα με καπνιστά μπροκολίνι και καρότα, πουρέ σελινόριζας και σάλτσα μενιέρ με αυγά σολομού και κάππαρη

Grilled salmon fillet with smoked broccolini and carrots, celeriac purée and meunier sauce with salmon roe and caper





ΚΡΕΑΤΙΚΑ | MEAT

Ψήνονται σε φούρνο Jospier
Cooked in the Jospier oven

CHICKEN FILLET

Ζουμερό στήθος από κοτόπουλο, μαριναρισμένο με γλυκιά μουστάρδα και φρέσκα βότανα, συνοδευόμενο από γλυκοπατάτα σχάρας, κουλί από λεμόνι και κάρυ, ψητά μπροκολίνι και καλαμπόκι, με σάλτσα από ζωμό κοτόπουλου

Juicy chicken breast, marinated with sweet mustard and fresh herbs, accompanied with grilled sweet potato, lemon - carry coulis, roasted broccolini and sweet corn, served with chicken jus sauce

FRENCH CHICKEN 600γ/g

Γαλλικό κοτόπουλο κονφί με λεπτά τσιπς από κολοκάσι και σάλτσα από ζωμό κοτόπουλου

French chicken confit with thin taro chips and chicken jus sauce

IBERICO PORK CHOPS

Μπριζολάκια ιβηρικού χοιρινού με βασιλομανίταρο, πιπεριές padron και σάλτσα από ζωμό κοτόπουλου

Iberian pork chops with king oyster mushroom, padron peppers and chicken jus sauce

BLACK ANGUS RIBEYE 300γ/g

Ribeye σερβιρισμένο με καπνιστά λαχανικά και σάλτσα σπιτικού βοδινού ζωμού

Ribeye served with smoked vegetables and homemade beef jus sauce

BLACK ANGUS BEEF FILLET 250γ/g

Βοδινό φιλέτο σερβιρισμένο με πατάτα παβέ, μαγιονέζα κρεμμυδιού, μορχέλα, σπανάκι σοτέ και σάλτσα σπιτικού βοδινού ζωμού

Beef fillet served with potato pave, onion mayo, morel, sautéed spinach and homemade beef jus sauce

USDA BLACK ANGUS RIBEYE 300γ/g

Ribeye σερβιρισμένο με καπνιστά λαχανικά και σάλτσα σπιτικού βοδινού ζωμού

Ribeye served with smoked vegetables and homemade beef jus sauce

USDA BLACK ANGUS FILLET 250γ/g

Βοδινό φιλέτο σερβιρισμένο με πατάτα παβέ, μαγιονέζα κρεμμυδιού, μορχέλα, σπανάκι σοτέ και σάλτσα σπιτικού βοδινού ζωμού

Beef fillet served with potato pave, onion mayo, morel, sautéed spinach and homemade beef jus sauce

BLACK ANGUS RIBEYE TAGLIATA 500γ/g*

USDA BLACK ANGUS RIBEYE TAGLIATA 500γ/g*

ΣΑΛΤΣΕΣ | SAUCES

Άγριων μανιταριών | Κόκκοι πιπεριών | Μπεαρνέζ

Wild mushroom | Peppercorn | Béarnaise

* Στην τιμή συμπεριλαμβάνεται μία σάλτσα επιλογής. Στην τιμή δεν συμπεριλαμβάνονται συνοδευτικά. | *Price includes one sauce of your choice. Price does not include any side dishes.*

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |
For allergens scan the QR code:





ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | SIDES

Πατάτες πουρέ
Mashed potatoes

Τηγανητές πατάτες
Fried potatoes

Λεπτά τσιπς πατάτας με λάδι τρούφας και τυρί παρμεζάνα
Fried potato crisps with truffle oil and Parmesan cheese

Γλυκοπατάτες σχάρας
Grilled sweet potatoes

Ζεματισμένο σπανάκι με άγρια εποχιακά μανιτάρια και κρέμα παρμεζάνας
Blanched spinach with wild seasonal mushrooms and Parmesan cream

Ψητά λαχανικά εποχής
Grilled seasonal vegetables

Πατάτα παβέ ψημένη στο φούρνο με θυμάρι, βούτυρο, φρέσκα κρέμα και παρμεζάνα
Potato pave baked in the oven with thyme, butter, fresh cream and Parmesan

Μπροκολίνια και σπαράγγια σχάρας με αυγό ποσέ και σάλτσα hollandaise
Grilled broccolinis and asparagus with poached egg and hollandaise sauce





ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΣΕ ΠΙΑΤΟ | PLATED DESSERTS

Χ.Ο TIRAMISU

Μους τυριού μασκαρπόνε αρωματισμένο με λικέρ πικραμύγδαλου, ανάλαφρο παντεσπάνι εμποτισμένο σε αυθεντικό εσπρέσο και επικάλυψη από μαρέγκες και κακάο

Mascarpone cheese mousse aromatised with bitter almond liqueur, airy sponge cake soaked in authentic espresso, topped with meringues and cocoa

APPLE TATIN

Ψητά μήλα σε σάλτσα καραμέλας αρωματισμένη με βανίλια, σερβιρισμένα με τραγανή σφολιάτα καραμέλας, γκανάζ κανέλας, καραμελωμένα καρύδια πεκάν, γαρνιρισμένα με φρέσκες φέτες μήλου. Σερβίρεται με παγωτό βανίλιας και κρέμα ανγκλέζ

Baked apples in vanilla caramel sauce, served with a crispy caramel puff pastry, cinnamon ganache, caramelised pecans, garnished with fresh apple slices. Served with vanilla ice cream and crème anglaise

HAZELNUT MILLE-FEUILLE

Μιλφείγ με καραμελωμένα φύλλα, φεγεντίνη πραλίνας, κρέμα φουντουκιού, σερβιρισμένο με παρφέ από ρούμι, καλυμμένο με καραμελωμένα φουντούκια και σος καραμέλας με ανθό αλατιού

Mille-feuille with caramelised puff pastry, praline feuilletine, hazelnut cream, served with rum parfait, covered with caramelised hazelnuts and caramel sauce with salt blossoms

BASQUE CHEESECAKE

Παραδοσιακό βάσκινο cheesecake με επικάλυψη σπιτικής μαρμελάδας βατόμουρο και φρέσκα μούρα. Σερβίρεται με σάλτσα βατόμουρο

Traditional Basque cheesecake, topped with homemade raspberry jam and fresh berries. Served with raspberry sauce

PISTACHIO DREAM

Απαλό παρφέ από φιστίκι Αιγίνης με επικάλυψη άσπρης σοκολάτας, συνοδευόμενο από φρέσκα μούρα, μαλλί της γριάς και σάλτσα από σμέουρα

Smooth pistachio parfait coated with white chocolate, accompanied with fresh berries, cotton candy and raspberry sauce

CHOCOLATE TEMPTATION

Ποικιλία μους από γλυκιά, πικρή και αλμυρή σοκολάτα και κρεμέ από πικρή σοκολάτα, αρωματισμένα με βανίλια και καραμέλα, συνοδευόμενα από τουίλ σοκολάτας και καραμελωμένα φουντούκια

Variety of sweet bitter and salty chocolate mousse and cremeux, flavoured with vanilla and caramel, accompanied with chocolate tuille and caramelised hazelnuts





ΠΑΓΩΤΑ ΚΑΙ ΣΟΡΜΠΕ | ICE CREAM AND SORBET

DARK CHOCOLATE

Με περιεκτικότητα κακάο 60% | *With 60% cocoa content*

MILK CHOCOLATE

Με περιεκτικότητα κακάο 38% | *With 38% cocoa content*

MADAGASCAR VANILLA

Με αυθεντική βανίλια Μαδαγασκάρης | *With authentic Madagascar vanilla*

PISTACHIO

Με αυθεντική πάστα φιστικιού Αιγίνης | *With authentic pistachio paste*

MANGO SORBET [V]

Με αυθεντικό πουρέ μάνγκο, χωρίς πρόσθετη ζάχαρη | *With authentic mango purée, no added sugar*

STRAWBERRY SORBET [V]

Με αυθεντικό πουρέ φράουλας | *With authentic strawberry purée*

LEMON SORBET [V]

Με φρέσκο χυμό λεμονιού | *With fresh lemon juice*

1 μπάλα | *scoop*

2 μπάλες | *scoops*

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |
For allergens scan the QR code:





PRALINA
experience